

L'AMUSE-BOUCHE

LES NOIX DE SAINT-JACQUES Servies crues
Fève de Tonka/ Citron vert/ Crème de chou-fleur

et/ou

LE FOIE GRAS DE CANARD « Tradition Limagne » Grillé
Chicorée « pain de sucre »
/ Jus mousseux de champignons aux baies de genièvre

LE FILET DE SANDRE Cuit à la vapeur
Choux raves/ Consommé à l'anguille fumée

et/ou

LA GIGUE DE CHEVREUIL En deux façons
Spaghetti de céleri rave/ Caramel de tomates vertes

LE SAINT-NECTAIRE FERMIER Servi chaud
Chutney d'oignons rouges/ Poivre Tchuly
(Servi en supplément du menu 6€)

LE PRÉ-DESSERT

LE COING Confit aux épices douces
Granola aux flocons d'avoine/ Gentiane/ Glace à la pâte de Cazette

LE PARIOU: Entrée/ Plat / Dessert 53€

LE TRAVERSIN: Entrée/ Poisson/ Viande/ Dessert 64€

LE PUY DE DÔME: Entrée/ Seconde Entrée/ Poisson/ Viande/ Dessert 76€